46e Année. — N° 3. 20 Janvier 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le contingentement automatique des vins étrangers par les tarifs douaniers

Comme nous l'avons indiqué en quelques mots dans notre Chronique du 6 janvier, la question du contingentement à l'importation des vins étrangers — et en particulier des vins espagnols et portugais — a été de nouveau posée par M. Gustave Coste, au cours de la session de la Fédération des Sociétés agricoles du Midi et du Sud-Est.

C'est surtout l'Espagne qui nous envoie du vin (3.255.639 hectolitres au cours de la campagne 1927-1928) et c'est d'abord avec ce pays qu'il faudrait discuter l'établissement d'un contingent.

Si les viticulteurs devaient être seuls chargés de régler nos rapports économiques avec l'Espagne, cela irait tout seul, assurément.

Mais il y a aussi nos industriels et nos négociants, qui tiennent à l'important débouché que l'Espagne offre à leurs produits.

Il y a aussi l'Espagne, qui sans doute répondrait probablement au contingentement de ses vins par le contingentement de nos produits industriels.

D'autre part, à quel chiffre fixerait-on le contingent ? Il se boit beaucoup de vin, en France, à telles enseignes que nous avons pu

absorber en 1927-28, sans que les cours fléchissent, 4.285.656 hectolitres de vins étrangers. Survienne une année calamiteuse comme 1915, et, à moins de condamner nombre de nos concitoyens à ne boire que de l'eau ou des boissons de ménage, il nous faudrait faire un large appel à la production étrangère.

Le chiffre du contingent devrait donc varier chaque année, suivant l'importance de nos récoltes... source de discussions parfois peu amicales avec les gouvernements des pays contingentés, surtout dans les années où notre récolte étant très abondante ou même surabondante, il conviendrait de réduire les contingents étrangers à *zéro*.

Pour éviter les inconvénients que présente ce système, nous soumettons à l'attention de nos lecteurs une solution qui nous paraît d'une application plus pratique, et d'un effet certain.

Cette solution, c'est le *contingentement automatique pour le tarif douanier*. Elle nous parait, en tous cas, d'une absolue simplicité ; elle reposerait sur le chiffre de notre récolte, chiffre connu chaque année à la même date (31 décembre).

Et, à partir du 1er janvier, le tarif jouerait automatiquement, en hausse ou en baisse, suivant le cas.

On édicterait, par exemple que :

Pour une récolte France-Algérie		Le tarif douanier serait de	
—		—	
de 50 millions d'hectolitres	....	55 fr.	par hectolitre
de 50 à 55 —	....	60 fr.	—
de 55 à 60 —	....	65 fr.	—
de 60 à 65 —	....	70 fr.	—
de 65 à 70 —	....	80 fr.	—
au delà de 70 —	....	100 fr.	—

Nous ne prétendons pas fixer nous-même des chiffres définitifs, nous ne donnons ceux qui précèdent qu'à titre d'indication.

Il s'agit, en somme, d'établir un *frein* à des importations surabondantes ; celui que nous proposons nous semble devoir répondre aux préocupations de nos viticulteurs.

Les chiffres ci-dessus ne sauraient paraître exagérés à nos concurrents, car actuellement les droits d'entrée en Espagne s'élèvent à 114 fr. l'hecto au tarif minimum et 1.050 fr. au tarif général, pour les vins ne dépassant pas 15 degrés ; — et en Portugal, les tarifs sont de 1.102 et 1.204 fr. par hectolitre. Et ces chiffres ne s'appliquent qu'aux vins ordinaires en fûts.

Quant aux Champagnes et vins fins en bouteilles, ils sont frappés de taxes tellement élevées qu'elles semblent absolument prohibitives.

Production des alcools au cours des deux premiers mois de la Campagne.

Voici le tableau publié par l'*Officiel* à la date du 1er janvier :

Mouvement des alcools à la fin novembre 1928

Production octobre-novembre 1928		Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
Quantités d'alcool provenant de la distillation des	vins	»	10.624
	piquettes, marcs et lies de vins	»	165 213
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	194 946
	fruits autres que les pommes et les poires	»	3.221
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	**4.122**
	substances farineuses	155	»
	betteraves	429.328	»
	mélasses	18 632	»
	autres substances	1.670	»
	Totaux	449.785	378.126
Totaux de la production		827.911	

Pour les alcools libres, il y a augmentation générale sur les chiffres de l'année dernière : 378.126 hectolitres contre 291.483 à fin novembre 1927.

Cet accroissement porte à la fois sur les vins : 10.624 hl. contre 6.634 ; — sur les marcs et piquettes : 165.213 hl. contre 120.933, — sur les pommes et cidres : 194,926 hl. contre 152.181. Il y a diminution pour les alcools de betteraves.

La question du sucrage et du chiffre d'affaires en Bourgogne

Au cours d'une réunion tenue le 6 janvier, le Conseil d'Administration de la Confédération des Associations viticoles de Bourgogne a adapté les résolutions suivantes :

1° A l'unanimité le Conseil confédéral s'est opposé au remplacement de la taxe du chiffre d'affaires sur les vins par une taxe à la production et au remplacement de la taxe de luxe sur les alcools par une augmentation forfaitaire du droit de consommation.

2° A l'unanimité, il a décidé d'agir, d'accord avec l'Union des Syndicats de Négociants en gros des Vins Spiritueux de la Bourgogne, auprès des Ministères du Commerce et de l'Agriculture pour que dans les statistiques douanières, les vins de Bourgogne soient comptés à part, tout comme le sont les vins de Bordeaux.

La Commission interministérielle de la Viticulture ayant le 6 décembre 1928 émis le vœu ci-après :

« La Commission interministérielle de la Viticulture émet le vœu que la « pratique du sucrage qui peut dans certains cas servir à augmenter la « quantité du vin produit ou à déguiser le mouillage, ne soit autorisée que « dans les régions où elle est d'une pratique constante et loyale.

« Que la quantité de sucre mis en œuvre ne dépasse en aucun cas 10 kilogs « pour 3 hectolitres de vendange et 250 kilogs par hectare de vigne en pro- « duction.

« Qu'un arrêté du Ministre de l'Agriculture fixe annuellement les régions « où le sucrage peut être autorisé. »

Le Conseil confédéral a, à l'unanimité, maintenu son point de vue antérieur, tendant à limiter à 250 kilogs par hectare de vigne en production, la quantité de sucre utilisée pour les vendanges. Mais, il s'est déclaré résolument opposé à ce qu'un arrêté du Ministère de l'Agriculture fixe annuellement les régions où le sucrage peut être autorisé. Le sucrage étant une nécessité vitale pour la Bourgogne toutes les années sans exception.

Comment on force les algériens à planter de nouvelles vignes

Les principales cultures qui peuvent ou qui pourraient laisser des bénéfices normaux aux agriculteurs algériens sont celles des agrumes (orangers et mandariniers) du tabac et de la vigne.

On reproche aux algériens de planter trop de vignes et de sacrifier, pour étendre leurs plantations, de magnifiques vergers d'orangers qui depuis de longues années occupaient les terres les plus fertiles de ce pays.

La raison? ou plutôt les raisons en ont été données par M. Berthault dans une communication à l'Académie d'agriculture : taxes trop élevées prélevées par l'Etat et protection insuffisante contre la concurrence des oranges d'Espagne.

« Le quintal d'oranges payé brut au producteur, au cours des cinq années passées, de 35 à 45 fr. le quintal, revient à Paris de 219 à 225 fr. C'est qu'à côté du producteur l'Etat a encaissé par quintal 36 francs, et la ville de Paris 35 francs, c'est-à-dire chacun autant que le producteur.....

«... Ou bien, la métropole s'intéresse à l'essor agricole de l'Algérie et elle se doit d'agir au point de vue fiscal et auprès des intermédiaires et des transporteurs pour qu'un produit qu'elle juge intéressant lui parvienne, — ou bien elle se désintéresse de la question des agrumes d'Algérie, les *sacrifiant aux orangers d'Espagne* pour favoriser métallurgistes ou constructeurs d'autos, et elle décide d'un cœur léger de laisser disparaître les orangeries d'Algérie.

« Que le gouvernemeut supprime la taxe d'importation injustifiée pour des producteurs français, que la ville de Paris réduise ses taxes d'octroi, que les compagnies de navigation et de chemins de fer appliquent un tarif qui

Supplément du
Progrès agricole et viticole



Chromolith. J. L. Goffart, Bruxelles

ARAMON BLANC

ne dépasse pas le quintuple du tarif d'avant-guerre, — et qu'enfin les orangers d'Algérie, produit national, soient protégées contre la concurrence étrangère par l'application des tarifs douaniers d'avant-guerre à la valeur du franc-or, soit à cinq fois le tarif d'avant-guerre, tarif majoré dans la même proportion que ceux dont bénéficient les cultivateurs de blé, et les orangeries d'Algérie pourront redevenir prospères ».

— Et bientôt, c'est aussi la culture du *Tabac* qui va se restreindre en Algérie, et ce, par la faute de notre Administration.

Le Ministère des Finances vient de décider, en effet, de propager et de monopoliser la culture du tabac à Madagascar — et, par voie de conséquence, de réduire ses achats de tabac en Algérie.

Or les terres à tabac sont d'excellentes terres, généralement arrosables, très propres par conséquent à l'établissement de vignobles productifs.

Peut-être est-il temps encore d'empêcher le Ministre des Finances de donner suite à ce projet ?

Nous appelons, en tous cas, sur ces deux graves questions l'attention de toutes nos Associations viticoles.

L. Degrully.

L'ARAMON BLANC

(Avec une planche en couleurs)

Le cépage *Aramon* est actuellement représenté par deux types de variations :

Aramon noir avec les variétés connues : A. rouge (le plus répandu)
A. Cotonneux.
A. Pignat.

et *Aramon gris.*

Jusqu'à maintenant la variation blanche est inconnue alors qu'elle existe pour un grand nombre d'autres cépages : Terret, Grenache, Carignan, Picpoul, etc.

H. Marès signale cependant un Aramon blanc qu'il aurait obtenu par semis de pépins vers 1872. Cette vigne figure dans les collections ampélographiques de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier où elle a été greffée en 1901 en même temps que les variations ci-dessus. Les observations faites depuis de nombreuses années ont montré que cette vigne ne peut être classée parmi les variétés blanches ; son fruit est en réalité moins coloré que celui de l'Aramon gris dont la couleur vieux rose foncé est bien connue des viticulteurs du Midi de la France, mais la pellicule est nuancée de rose dont l'intensité colorante augmente au fur et à mesure de la maturité pour égaler sensiblement celle de l'Aramon gris à la période de surmaturation ; à ce moment il serait certainement très diffi-

cile de différencier un Aramon blanc H. Marès de l'Aramon gris habituel.

Depuis quelques années cette variation grise de l'Aramon tend à prendre une place marquée dans l'encépagement des vignobles en vue de la production des vins rosés demandés par la consommation. La production élevée, la qualité du vin de cette forme grise sont les aptitudes particulières qui justifient la place de plus en plus marquée de cette vigne dans la culture. Les viticulteurs préparent également du vin blanc avec ce cépage, mais la vinification exige une décoloration au noir animal, c'est là une complication technique que l'on cherche à éviter; le mieux serait donc d'avoir un cépage blanc dont les fruits répondent à la nécessité.

Sans aucun doute doter la viticulture d'un *Aramon blanc* serait un progrès pour la production d'un vin blanc léger agréable convenant bien au goût du consommateur.

Nous avons la satisfaction de faire connaître aux viticulteurs qu'une variation blanche de l'Aramon a été observée, il y a quelques années, exactement en septembre 1925, dans un jeune plantier, alors âgé de 7 ans, du vignoble de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Dans cette parcelle de vigne une souche depuis cette première observation produit régulièrement des raisins blancs et l'ensemble de ses caractères ampélographiques permettent d'écrire sans hésitations que l'on se trouve en présence d'une variation blanche de l'Aramon appelée aussi mutation; ces phénomènes inexpliqués, jusqu'à maintenant assez rares dans la nature, sont recherchés en vue de la création de plantes nouvelles. C'est par la présence de ces particularités végétatives que les arboriculteurs américains de la Californie ont obtenu de nouvelles variétés de fruits définitivement fixées.

Voici d'ailleurs quelques particularités des divers organes : feuilles adultes à sinus pétiolaire en V, peu découpées, trilobées avec sinus latéraux peu profonds, ce sont bien des caractères du feuillage Aramon ; d'autres affirment encore mieux que cette vigne appartient nettement à cette variété : ce sont ceux des fruits, la rafle est herbacée, se coupe facilement soit par une faible traction, soit en la sectionnant à l'aide de l'ongle ; le pétiole porte deux ramifications principales, sensiblement opposées, encore des particularités spéciales à l'Aramon.

A la fin de la période végétative les feuilles prennent la couleur automnale jaunâtre spéciale aux vignes blanches.

Les autres caractères : du bourgeonnement, des sarments, des grains, du port de la végétation, la saveur du raisin sont aussi ceux de cette variété.

La production en 1928 de cette unique souche a été de 5 k. 300, elle ne peut être considérée que comme indicative car une seule souche ne saurait représenter une moyenne.

Maintenant il s'agit de savoir s'il y a fixité définitive des caractères de coloration ; pour cela les sarments précieusement récoltés et multipliés par le greffage, afin de pousser plus loin l'étude des caractères, des aptitudes culturales, de la valeur de la vendange, la qualité du vin, car c'est un

cas de mutation que les horticulteurs savent utiliser pour la création de nouvelles plantes, mais il arrive aussi parfois que ces variations ne sont pas durables. Aussi convient-il d'être prudent, d'observer encore quelques années avant d'adopter définitivement l'appellation ampélographique : Aramon blanc.

Gabriel VERGE,
Ingénieur agricole.

NOTES

SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES VINS

D'ALGÉRIE ET DU MIDI

DANS LE NORD ET L'OUEST DE LA FRANCE (1)

Les rapports entre la viticulture algérienne et la viticulture française

Pour compléter cette étude, il faudrait faire l'examen des conditions de production du vin en France et en Algérie afin d'aboutir à une comparaison des prix d'arrivée sur les lieux de consommation ; on constaterait probablement qu'ils sont à l'avantage des vins algériens.

Je veux me borner ; constatons que plus des deux tiers de la production vinicole algérienne parviennent en France ; ainsi l'œuvre magnifique accomplie par la France en Algérie a eu pour conséquence de créer à la viticulture française une concurrence redoutable ; nous avons vu que les vins d'Algérie supplantent nos vins du Midi dans des régions où ceux-ci parviennent à meilleur compte. Il suffit de causer avec des commerçants du Nord ou de l'Ouest pour être très persuadés de l'accroissement de cette concurrence.

Cette constatation conduit à envisager la question des vins algériens dans ses rapports avec la métropole. Question bien grave. Attendra-t-on pour établir le compromis nécessaire entre la viticulture française et la viticulture algérienne que des récoltes pléthoriques nous aient mis dans la misère ?

La question des récoltes surabondantes, tel est en effet le problème le plus important — celui auquel il faut chercher dès maintenant une solution — que la viticulture ait à résoudre.

Entre les deux politiques qui s'offrent à l'esprit : politique de force vis-à-vis des viticulteurs Algériens, politique de conciliation, c'est nettement la seconde que je choisis.

L'heure est passée des rivalités ruineuses.

La première serait certainement vouée à l'insuccès ; il ne faut pas douter un instant que les Algériens trouveraient dans la Métropole des groupements très importants pour les défendre, ensuite et surtout parce qu'elle désunirait le bloc viticole méridional, elle créerait entre les deux parties une scission également dommageable pour chacun d'eux.

---

(1) Voir page 42.

La conciliation c'est le fonds de la sagesse humaine ; la bonne solution, c'est celle qui sera approuvée à la fois par les viticulteurs français et les viticulteurs algériens (1).

Qu'il me soit permis d'indiquer succinctement la solution qui me paraît la moins mauvaise pour prévenir l'effondrement des prix qu'entraînerait une récolte surabondante.

Création d'un vaste cartel au capital d'un milliard environ prenant en charge, au moment de la déclaration de récolte, la production des départements suivants : Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse, Algerie, (crus classés exceptés).

Ce cartel céderait au Commerce le vin à un prix, établi d'après le degré, jugé rémunérateur ; disposant de plus de 50 o/o de la récolte totale, dans les régions où le Commerce trouve concentrées les grosses quantités qui lui sont nécessaires, il maintiendrait aisément les prix.

C'est là un projet très complexe ; il pose non seulement un problème viticole, mais aussi des problèmes politiques — de politique coloniale, en particulier — de la plus haute importance ; je crois qu'un seul homme ne peut avoir la prétention de le mettre sur pied ; ce n'est pas trop de la science économique et de l'expérience collective, des hommes les plus versés dans ces questions pour indiquer la solution convenable.

Il me semble que la meilleure façon de procèder consisterait à nommer un Comité d'Experts ainsi composé : un représentant du Ministère des Finances, du Gouvernement général de l'Algérie, de la Confédération générale des Vignerons, des viticulteurs algériens, de la Fédération des Commerçants de vins en gros, de la Banque de France, de la Banque d'Algérie, du Crédit Foncier de France.

Les conclusions de leur rapport serviraient de base à une entente que scellerait la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie.

Nul n'est plus que moi épris de liberté mais, la stabilité des prix, le pain assuré à ceux qui se livrent au dur travail de la vigne, valent bien quelques sacrifices. Il faut à tout prix éviter le retour des années de misère que nous avons connues et la solution que j'indique me paraît, dans les conditions exceptionnelles supposées, la plus pratique.

---

(1) Nos lecteurs savent combien délicate est la question ici posée. Le Midi viticole verrait d'un bon œil le contingentement ou l'établissement de droits d'entrée sur les vins algériens, ainsi qu'en témoigne le vœu suivant émis par la Chambre régionale d'agriculture du Roussillon et Languedoc Méditerranéen (Aude, Hérault, Gard, Pyrénées-Orientales) dans la réunion du 16 décembre 1928 :

« Vœu tendant à la réforme de notre régime douanier colonial, qui doit encourager « les seules cultures conformes aux ressources naturelles et à la fonction économique nor- « male de nos colonies à l'exclusion de celles qui viendraient se surajouter à la produc- « tion métropolitaine, encombrer les marchés, et causer la ruine commune des cultiva- « teurs de la métropole et des colonies.

« Vœu demandant aux représentants des départements de sa région (Aude, Gard, « Hérault, Pyrénées-Orientales) de provoquer l'établissement de droits compensateurs « sur les produits de l'Algérie, des Colonies, et pays de Protectorat similaires des pro- « duits de la métropole ».

M. de Boixo propose une solution nouvelle, qu'il serait intéressant d'étudier.

Note de la Rédaction.

Conclusion

Le transport des vins du Midi par fer et par wagon-réservoir vers l'Ouest et le Nord de la France apparaît actuellement, sauf pour les ports, moins cher que ne le serait le transport par mer vers ces mêmes régions ; les chiffres cités montrent en effet quel abaissement du prix des frets, quelle diminution de la durée de rotation des fûts — en attendant la construction de tanksteamers — il faut obtenir pour qu'il soit économiquement possible.

Je souscris très volontiers à cette phrase inscrite dans la brochure publiée par le Comité de propagande pour le transport des vins du Midi dans le Nord par mer. « Le trafic que nous préconisons existait autrefois ...... il n'est que de vouloir pour qu'il revive ».

Il n'est que de vouloir ! Parole à méditer.

Oui, les choses peuvent changer ; la situation financière de nos Compagnies de chemins de fer est loin d'être brillante : 320 millions de déficit en 1927..... Il n'est que de vouloir ; tout est là.

La réalisation d'un tel projet ne sera pas l'œuvre d'un jour ; il y faut une flotte importante et l'action continue du haut commerce méridional pour que nos vins du Midi soient consommés en grande quantité dans ces régions du Nord et de l'Ouest ; il y a en un mot non seulement un problème de transport à résoudre mais aussi un problème de réception à l'arrivée, de consommation.

Quant au transport des vins algériens il est, en général, sur n'importe quel point de la Métropole, plus onéreux que celui des vins français ; malgré cela les vins algériens leur font dans ces régions une concurrence indéniable.

L'intérêt commun des deux parties leur commande impérieusement de trouver un terrain d'entente.

Craignez, disait Mirabeau, cette classe paysanne à laquelle il suffirait de rester immobile pour devenir formidable. Cet homme surprenant avait entrevu la puissance qu'acquerraient les forces agricoles quand elles seraient unies.

Leur groupement est un des plus grand faits sociaux de notre époque et, dans le domaine viticole, il n'y a pas de fait plus important que cette union des viticulteurs méridionaux s'imposant le contrôle d'une action commune sous l'égide de la C.G.V.

Unis, les 280.000 viticulteurs méridionaux et algériens, qui détiennent plus de 50 o/o de la production vinicole française, sont les maîtres de la situation ; qui donc pourrait résister à leurs revendications légitimes ? Comment, dans de telles conditions, ne mêleraient-ils pas davantage leurs pensées, leurs intérêts, leurs actions ?

Qu'ils se souviennent au contraire que tout royaume divisé contre lui-même périra.

Cuxous, Juin 1925-Octobre 1928.

Baron DE BOIXO,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société
des Experts chimistes de France.

EXPERIENCES

DE TRAITEMENT A SEC DE LA CARIE

SUR LES BLÉS DE PRINTEMPS

Les traitements des semences cariées avec des sels de cuivre en poudre trés fine jouissent d'une efficacité qui a été, à diverses reprises, mise en évidence à l'Académie d'Agriculture. Si l'on a pu faire à ces traitements certaines objections, la méthode expérimentale doit permettre de les mettre au point à bref délai ; des essais nombreux et précis sont seuls capables de nous renseigner sur leur valeur.

Cette méthode est simple. Elle consiste à contaminer artificiellement la semence en la mélangeant avec des spores de carie, d'ensemencer un lot de ces semences traité aux sels de cuivre à côté d'un lot non traité, puis de comparer les résultats à la récolte.

D'autre part, il est possible par ce moyen de comparer entre elles des variétés différentes au point de vue de leur résistance à la carie.

La multiplication des expériences sous diverses formes serait d'un grand intérêt. Elle permettrait notamment la comparaison entre eux des produits cupriques pulvérulents que nous offre le commerce pour combattre la carie et d'éliminer ceux qui risqueraient par leur insuffisance de compromettre les récoltes. Enfin, elle hâterait sans doute la mise au point d'un outillage simple et peu coûteux pour effectuer aisément le mélange du grain avec la poudre.

L'époque tardive et la difficulté de trouver les produits cupriques ont fait que j'ai limité mes essais à une poudre composée de verdet et à deux variétés de blés mélangées : le Blé Italien *Ardito* et une variété tunisienne portant le numéro 545 de la collection Bœuf, qui m'a été remise qar M. Vidal, professeur de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

Ces deux variétés ont été mélangées et bien brassées avec des grains de blés cariés et écrasés, de manière à les recouvrir de spores de carie. Le mélange a été divisé en deux lots égaux, dont l'un a été traité à sec avec de la vitrioline, jusqu'à refus.

L'ensemencement de ces deux lots a été fait le 28 février dernier sur deux lignes de 10 mètres de long séparées par un intervalle de 0 m. 50, qui m'a paru suffisant pour éviter l'infection par contact avec les racines.

J'ai observé dès l'épiage une différence sensible dans la végétation des deux parcelles et, le 14 juin, la contamination de la ligne non sulfatée se manifestait par la présence d'un épi carié. La partie sulfatée est restée indemne, plus haute, plus dense que la première et *non poireautée*.

La récolte a été faite le 10 juillet par arrachage des pieds et a donné les résultats suivants :

Parcelle 1 : avec vitrioline, pas de trace de carie.

Parcelle 2 : sans vitrioline, 36 touffes cariées sur 249, soit environ le 1/7 des touffes atteintes par la carie.

Toutes les touffes cariées appartenaient à la variété 545. Dans Ardito, je n'ai trouvé que *deux grains cariés* sur un épi et ces deux grains étaient *hypertrophiés*, un peu en forme *d'ergot* ; mais l'intérieur noir et la poussière

à odeur caractéristique ne laissaient aucun doute sur l'existence de la carie.

Le battage séparé des deux lignes a donné les résultats ci-après :

	Rendement en grain sur 2 M 2		Rendement total rapporté à l'Ha	Poids spécifique	
	B. 545	Ardito		—	
	kgs	kgs	qx	B. 545	Ardito
	—	—	—	—	—
Ligne 1 avec vitrioline	0,275	0,042	15,75	76,50	77
Ligne 2 sans vitrioline	0,211	0,040	12,55	73,50	77

On voit l'influence très nette de la carie sur le poids spécifique du blé 545, l'Ardito n'étant pas influencé. En fait, le battage a donné, en plus des épis cariés qui avaient été éliminés, un nombre assez élevé de grains cariés, très petits, qui sont sortis des derniers talles de blé, plus ou moins poireautés et non arrivés à maturité ; ces grains ont été comptés et leur nombre évalué a 3,50 o/o du nombre total des grains récoltés sur la variété 545.

En totalisant les divers grains atteints par la carie, on trouve sur 545 non traité la proportion de 10, 50 o/o de grains cariés.

Dans la parcelle traitée le battage a donné 3 grains cariés seulement soit un peu plus de 1 pour 1000. Ce qui indique, soit dit en passant, la nécessité d'un brassage vigoureux du grain avec la poudre cuprique.

L'expérience paraît donc concluante.

Elle montre :

1° que les blés de printemps sont facilement infestés par la carie,

2° que les sels de cuivre très finement pulvérisés, comme la vitrioline, sont parfaitement efficaces contre la carie ;

3° que deux variétés de blés différentes peuvent offrir une résistance très différente à l'infection.

J'ai pu constater cette année, pour confirmer ce dernier fait, un cas où le Carlotta Strampelli semé à l'automne en mélange *non sulfaté* avec des blés de pays, était indemne de carie alors que les blés en mélange avec lui étaient fortement atteints.

J'ajoute cette autre observation qui a son intérêt : Le *Carlotta Strampelli*, très employé dans le Tarn, s'est trouvé clair cette année presque partout, et sur certains points on a hésité à le réensemencer avant l'hiver. L'enquête que j'ai faite à ce sujet m'a conduit à constater que cette variété est très sensible à l'action nocive du sulfate de cuivre en dissolution, et si l'on dépasse la dose de 1 o/o par immersion beaucoup de germes sont détruits. Cela provient de la tendance du grain de Carlotta à la félure pendant les battages, ce grain étant généralement très sec.

Il sera donc prudent d'éviter les solutions de cuivre pour cette variété et pour les autres du même ordre telles que l'Ardito, l'Inversable × Carlotta, ayant des tendances à se casser dans les batteurs. Dans ce cas, le sulfutage à sec inoffensif pour le germe, est à conseiller, ces mêmes variétés étant d'ailleurs peu sensibles à l'action de la carie, vraisemblablement parce que le tégument extérieur est lisse et donne peu de prise aux spores.

JAGUENAUD,
Directeur des Services agricoles du Tarn.

LA NOYERAIE DE L'ISÈRE [1]

II. Milieux favorables au noyer

On trouve le noyer dans les milieux les plus variés, au point de vue de la constitution chimique du sol. Comme l'a écrit Rouault, mon savant prédécesseur, « à Cognin (localité située dans la noyeraie de Grésivaudan), il végète très bien sur des sols contenant 33 pour 100 de carbonate de chaux et sur d'autres n'en contenant que 1.33 pour 100 ». Nous l'avons vu très beau dans des régions telles que la vallée du Lignon (Loire), où la proportion de calcaire est bien au-dessous de ce chiffre. Dans ce milieu, il est cultivé concurremment avec le châtaignier qui est une plante calcifuge par excellence.

Ce n'est pas à dire cependant que le noyer soit indifférent au calcaire, car en supposant qu'au point de vue chimique le rôle de la chaux soit très faible, ce qui n'est pas absolument démontré, il faut reconnaître que cet élément a une action physique qui contribue dans une large mesure à assurer la réussite du noyer dans divers milieux.

La constitution physique de la terre arable, joue en effet un rôle prépondérant dans l'adaptation du noyer. Cet arbre a de longues racines avec tendance à se développer dans la direction verticale pour aller dans les profondeurs chercher la fraîcheur nécessaire à sa végétation normale. Ce sont d'ailleurs les terrains perméables, de préférence, ceux qui sont pierreux qui lui conviennent le mieux. Dans la vallée de l'Isère, c'est d'une part, dans les alluvions anciennes qui forment une terrasse continue de Moirans à Saint-Marcellin où le sol est sablo-argileux et caillouteux, et d'autre part, dans les éboulis des chaînes calcaires du massif de Villard-de-Lans que se place la *Noyeraie*, dénomination de M. Ardouin-Dumazet qui déclare que ce mot « répond seul à l'impression ressentie, en parcourant cette opulente région. Le noyer est l'arbre dominateur, l'arbre-roi, non seulement par le nombre, par l'aspect de futaie qu'il donne à la contrée, mais encore par le bien-être qu'il répand. On pourrait appeler cela une forêt, si les arbres n'étaient si régulièrement disposés en lignes ou en quinconces. Peut-être ne trouverait-on nulle part ailleurs, dans le monde, un tel paysage sylvain. »

Donc, si le calcaire n'est pas réellement indispensable au noyer, il lui est, dans beaucoup de circonstances, infiniment utile, en assurant au sol qui doit le porter une constitution physique favorable à son développement.

Ajoutons que la présence du calcaire dans le sol, soit que la chaux agisse chimiquement ou physiquement, semble permettre au noyer de mieux se défendre contre le pourridié qui est certainement à l'heure actuelle le fléau le plus grave auquel il est exposé.

---

(1) Voir page 40.

Mais si la composition chimique du sol n'exerce pas une action prépondérante sur la végétation, sa constitution physique, au contraire, joue un rôle de première importance, et je pourrais citer bien des milieux appartenant aux mêmes formations géologiques que celles indiquées plus haut et qui constituent la *noyeraie*, où l'arbre languit et ne donne jamais d'abon-



Fig. 1. — Rameau de noyer avec fleurs mâles, fleurs femelles, feuilles et fruits.

dantes récoltes, en raison précisément de ce que ces sols manquent de profondeur.

Le sous-sol a en effet une très grande influence sur son développement et il arrive souvent que des plantations de noyer très prospères, pendant un certain nombre d'années, s'arrêtent de se développer en présentant des extrémités de rameaux desséchées, ce qui est l'indice caractéristique du rabougrissement et de la fin de la plante. Cet accident se produit dans un milieu où le sol est quelquefois de bonne qualité, mais repose sur une couche imperméable.

Pourvu que ses racines puissent s'étendre en profondeur, il végète admirablement et c'est ainsi qu'il prospère bien dans des milieux rocheux,

pourvu qu'ils présentent des fissures entre les bancs de roches permettant aux racines de descendre dans les couches inférieures pour aller trouver de la fraîcheur.

En résumé, au point de vue de la nature du sol, le noyer demande un milieu sain, profond, perméable, assez frais et se réchauffant facilement. Il redoute par contre, les terres marécageuses, les argiles imperméables et les sables purs ou crayeux, lorsqu'ils sont trop secs, par suite de leur peu de profondeur.

Mais le point important dans la réussite du noyer est la situation du lieu. Le noyer étant très sensible aux gelées printanières craint les plaines basses sujettes aux intempéries qui peuvent se produire au début de la végétation. Sans doute, il se plait très bien dans les côtes ensoleillées et ne souffre pas de l'excès de chaleur en été, mais il n'est pas indispensable pour cela de le placer directement à une exposition du Midi, pourvu que la situation qu'il occupe soit préservée elle-même des vents froids du Nord. La partie de la noyeraie de l'arrondissement de Saint-Marcellin, située sur la rive gauche de l'Isère, est en terrain plat et même un peu incliné vers le Nord, mais elle appartient à une vallée dirigée vers le Sud-Ouest et est protégée des vents du Nord, par le massif de Chambaran.

Sa floraison étant assez précoce, particulièrement les fleurs mâles, car le noyer est une plante monoïque, et ses fleurs se développant avant les feuilles, sont très sensibles à l'humidité persistante amenée précisément par les vents du Nord et qui nuisent beaucoup à la fécondation occasionnant ainsi la coulure certaines années.

Généralement, on estime qu'il ne convient pas de le placer au-dessus de 600 mètres d'altitude, mais dans les Alpes, on le trouve bien plus haut et j'ai vu de beaux noyers à plus de 1.000 mètres dans l'Isère.

(*à suivre*)

L. ROUGIER,
Dir. hon. des Services agricoles de l'Isère.

LES BLÉS CLAIRSEMÉS

De nombreux agriculteurs se plaignent d'avoir les blés clairsemés. Ils attribuent cela à des causes très diverses : tantôt c'est la semence défectueuse qui ne germe pas, d'autres fois ce sont les parasites, en particulier les larves d'insectes qui dévorent les jeunes germes ; enfin, les mauvaises herbes sont également incriminées parce que devenues envahissantes, elles étouffent le blé.

Il y a sûrement une part de vérité dans toutes ces allégations, mais très fréquemment les causes primordiales, qui engendrent de tels semis sont ignorées ou sont le fait de négligences.

Nous allons les examiner en détail, pour éviter aux agriculteurs ces surprises toujours préjudiciables.

Les blés trop secs.— Pendant les années de sécheresse intense, les blés très

secs se présentent au battage avec de nombreux grains brisés, d'autres sont simplement meurtris ou fêlés.

Le mouillage des épis de blé en gerbes, au moment de la mise en grange ou en gerbière est encore effectué par quelques vieux praticiens dans le but de provoquer le gonflement du grain parfois ridé, mais aussi, pour faciliter l'égrenage au moment du battage et éviter ainsi les meurtrissures.

Les grains cassés, meurtris ou fêlés constituent en effet de mauvaises semences. Et pourtant, combien sont encore trop nombreux, les agriculteurs qui emploient de telles semences prises au hasard sur le tas de blé. Nous savons que l'on peut, dans une certaine mesure, obvier aux inconvénients de la non germination des grains défectueux, si on soupçonne leur présence, en augmentant la quantité de semence à utiliser. Mais sait-on exactement où conduit cette opération ?

Le triage et le calibrage bien effectués éliminent les grains défectueux et les impuretés, réduisant ainsi les aléas de l'emploi de semences tout venant.

La première des précautions consistera donc à bien trier les semences.

2° *Les blés mouillés.* — Si la sécheresse est de nature à porter un réel préjudice, il ne faut pas oublier que l'humidité excessive est également néfaste. Les blés mouillés perdent de 10 à 20 pour cent et même plus de leur faculté germative.

Peut-on être surpris d'avoir des blés clairs, avec des semences brisées, fêlées ou ayant subi l'action d'une humidité excessive ?

3° *Le sulfatage. — Sulfate-t-on ?* Généralement cette pratique est suivie, mais comment est-elle faite ?

On se contente très souvent de faire dissoudre, sans le peser, une poignée de sulfate de cuivre dans 3 ou 4 litres d'eau, et l'on asperge, à la main, avec cette dissolution, la semence étendue sur un plancher.

Ce procédé très imparfait, imbibe souvent fortement une partie de la semence sur laquelle est projetée le liquide, alors que de nombreux grains échappent au traitement, malgré un bon pelletage.

Il ne faut pas hésiter à substituer au sulfatage par aspersion, le sulfatage par immersion, en trempant les semences pendant 10 minutes, dans une bouillie bordelaise confectionnée avec 1 kilo de sulfate de cuivre et 2 kilos de chaux pour 100 litres d'eau. Si vous ne voulez pas avoir l'ennui de mouiller les semences pour les faire sécher après, saupoudrer-les avec des produits à bases cupriques, finement pulvérisés, tels que l'acétate de cuivre (verdet) à raison de 120 grammes par hectolitre de semence.

On oublie trop souvent que le sulfate de cuivre, même à faible dose, dissout dans l'eau est toxique.

S'il pénètre dans le grain de blé par quelques fissures, sans nul doute, le germe est détruit.

Il est donc nécessaire de contrôler la valeur germinative des semences par des essais effectués après le sulfatage.

Pour cela, compter 100 grains, les placer dans une assiette entre deux feuilles de papier buvard que l'on maintient humides. Au bout de 4 à 5 jours, si l'on prend la précaution de placer l'assiette dans une pièce chauffée, la cuisine par exemple, la germination se produit. On compte les grains non germés et l'on établit le pourcentage de manière à déterminer la valeur germinative réelle des semences.

—

Les précautions qui précèdent n'étant pas observées l'on enregistre avec étonnement, beaucoup de grains qui ne germent pas.

4° *Les semences.*— Les semis sont également clairs parce que la quantité de semence employée est parfois insuffisante.

Il a été tellement dit et écrit que l'on pouvait obtenir d'abondantes récoltes en semant 100 kilogrammes de blé à l'hectare et même moins, que trop d'agriculteurs l'ont cru.

Nous ne contestons point que dans des circontances tout à fait spéciales (fertilité exceptionnelle des terres, cultures en lignes espacées susceptibles de recevoir des binages fréquents), 100 kilos de semences puissent produire des rendements élevés. Mais, dans la généralité des cas, représentés par la moyenne culture, cette quantité est manifestement insuffisante.

Il faut semer au moins 150 kilos de blé par hectare pour la plupart des sols du Sud-Ouest, et, pour les terres qui, suivant l'expression consacrée, laissent perdre la semence, tels les défrichements de prairies artificielles ou les terres creuses insuffisamment cultivées, cette quantité doit être portée à 180 kilos par hectare, pour les semis à la volée effectués à la main de l'homme ou au semoir.

Pour les semis normaux, effectués en lignes espacées de 15 à 18 centimètres, on réduit ces quantités de 1/5 environ.

Il est bon de préciser que lorsque les semis sont effectués tardivement (de fin novembre à fin décembre) la quantité de semence à employer par hectare, doit être encore augmentée et qu'il faut atteindre 200 à 210 kilos par hectare, pour les blés de printemps semés en février.

On oublie aussi que les blés triés et calibrés, contiennent au kilogramme, un nombre de grains moins élevé de 25 o/o environ sur les blés non triés. A poids égal de semence, il faudra donc plus de grain de semence triée, pour obtenir la même quantité de semis.

Au tallage excessif recherché par de nombreux agriculteurs, nous opposons un tallage moyen comportant de 5 à 6 tiges par grain de blé. Il nous semble en effet préférable d'avoir sur une touffe de blé des tiges régulières à végétation sensiblement égale, susceptibles de donner des épis de même dimensions, plutôt que de voir de multiples tiges se développer successivement, donner des épis irréguliers, souvent compromis dans leur floraison et leur fructification par des conditions atmosphériques défavorables.

Les tardillons, provoqués par le tallage excessif, sont généralement infertiles parce qu'ils s'échaudent.

Au point de vue de l'attaque des parasites, en particulier des rouilles, il est fréquent de constater que les blés, sur lesquels on a provoqué un tallage excessif par des artifices tels que les hersages répétés et l'application d'engrais azotés sont souvent décimés par la maladie et donnent de faibles rendements.

Nous ne voulons point dire que le tallage constitue un défaut capital. Il est nécessaire, car, si chaque grain de blé ne donnait qu'une seule tige, il faudrait employer des quantités très élevées de semences. D'ailleurs, le tallage se produit toujours plus ou moins suivant les variétés, et si l'agriculteur tombait dans l'excès des semis trop drus, il sait par avance les résultats qu'il obtiendrait.

Les faibles rendements dans le Sud-Ouest sont la plupart du temps provoqués par la faible densité relative au nombre de tiges ou d'épis par mètre-carré.

Les semis doivent être suffisamment épais, pour friser la verse sans la provoquer. Ce résultat est atteint, lorsque le nombre de tiges par mètre carré oscillé autour de 300.

5° *Les parasites insectes.*— Il arrive parfois que les semis, même les plus réguliers, sont la proie de parasites insectes.

Nous constatons tous les ans, çà et là, quelques parcelles ravagées.

L'ennemi le plus redoutable du blé en herbe, est le taupin qui pond ses œufs au collet de la plante et dont les larves rongent les jeunes racines pour anéantir en quelques jours la culture.

Si l'agriculteur se rappelait que les gazons des prairies, les terres abandonnées à l'inculture, sur lesquelles poussent toutes sortes de mauvaises herbes, servent de refuge aux insectes qui y déposent leurs œufs, il éviterait d'y cultiver du blé jeté trop souvent sur un seul labour.

Mais, autant en emporte le vent, et quand même, au risque de voir les germes dévorés, par la multitude de larves que renferment les terres de défriche et de landes, on sèmera encore du blé, parce que ces terres soi-disant reposées, sont fertiles, ce qui est d'ailleurs exact.

Et si cette fertilité consiste en une abondance de matière organique ou d'azote fixé par les légumineuses et que l'on néglige d'incorporer à ces terres les fumures phosphatées et potassiques, on assiste neuf fois sur dix à la verse générale de la céréale et la récolte est compromise.

Il faut donc s'abstenir de semer du blé sur les terres de défriches et sur les landes, pour éviter les semis clairs dus aux attaques parasitaires.

6° *Les mauvaises herbes.*— Les mauvaises herbes ! voilà bien le pire des fléaux dira-t-on !

Il n'est point douteux que là ou le blé manque, l'herbe pousse ; elle se développe avec d'autant plus d'intensité et de vigueur que la terre est plus fertile ou abondamment fumée.

Mais pourquoi cultiver du blé sur une terre que l'on sait par avance infestée de mauvaises herbes.

Quelles que soient les espèces (folle avoine, vesces, ravenelles, moutardes, coquelicots, chardons, nielle, etc., etc...) toutes sont nuisibles. Lorsque les semences de ces plantes germent en même temps que le blé, elles se développent parallèlement et il est rare de constater que le blé prenne le dessus. C'est toujours l'inverse qui se produit. Et se sont généralement les blés clairsemés qui sont le plus envahis.

Agriculteurs ! Evitez donc de cultiver le blé dans les terres sales ; Faites les semis avec la quantité de semence qui convient, pour que toute la terre occupée par les bonnes plantes ne laisse pas de place aux mauvaises.

7° *Les engrais.*— Les engrais ne sont-ils pas quelquefois la cause des semis clairs ?

Tous les ans nous enregistrons des accidents dus à la méconnaissance des conditions d'emploi des matières fertilisantes.

Ce sont surtout les engrais potassiques qui sont incriminés, en particulier la sylvinite et le chlorure de potassium.

Ces deux produits incorporés aux terres au moment du semis risquent, par les éléments nocifs qu'ils renferment, de détruire le germe des grains au moment de l'éclosion.

Il est donc nécessaire d'appliquer ces engrais au moins trois semaines

avant d'effectuer les semis et de les enfouir par un labour superficiel, un scarifiage ou un hersage.

La cyanamide de calcium (engrais azotés), mise en contact avec les semences, provoque également des troubles dans la germination. Il faudra donc, comme pour les engrais potassiques précités, enfouir ce produit trois semaines avant d'effectuer le semis.

S'appliquer à bien employer les engrais, c'est contracter une assurance pour récolter beaucoup.

8° Comment remédier aux semis clairs.— De l'étude qui précède, il découle que de graves préjudices peuvent résulter de cet état de choses. Non seulement la récolte se trouve sensiblement réduite par le fait même que de très beaux épis bien garnis de grains ne peuvent pas produire beaucoup en raison de leur faible nombre, mais on risque d'infester les terres de mauvaises herbes par suite de leur grenaison dans les champs de blés.

Il faut avoir le courage de consentir des sacrifices pour assurer l'avenir des cultures qui doivent suivre.

Si l'on s'aperçoit assez tôt, que les semis ne sont pas réussis, et cela est toujours possible lorsque l'on prend la bonne habitude de faire les semailles de bonne heure, dans la deuxième quinzaine du mois d'octobre dans nos régions, il n'y a pas à hésiter, il faut labourer le champ pour semer à nouveau.

Les mêmes indications sont à suivre, si le semis est détruit par des parasites insectes ou lorsque les mauvaises herbes en particulier, la folle avoine et les ravenelles, sont nettement aussi abondantes que le blé.

Mais, si le sol est propre, n'attendez pas au mois de mars-avril pour intervenir utilement.

Dès le mois de janvier, *n'hésitez pas à herser votre champ*, ne vous effrayez pas si vous arrachez quelques pieds de blé et, si vous avez négligé la fumure azotée, un filet de nitrate de soude apporté après le hersage (50 kilos suffisent) produira d'excellents résultats.

Ne pas oublier de rouler 6 à 8 jours, après, pour provoquer le plus tôt possible le tallage.

Il y aura sans doute lieu de répéter cette opération, un mois ou un mois et demi après, mais cette fois, nous conseillons, si les fumures phosphatées ont également été négligées ou apportées lors du semis, à des doses faibles, de faire un *mélange au moment de l'emploie* de 200 kilos de superphosphate et de 50 kilos de nitrate de soude *que l'on répandra cette fois avant le hersage, dans les terres pourvues de calcaire ou chaulées.*

Dans les terres pauvres en chaux, remplacer le nitrate de soude par le nitrate de chaux.

Un deuxième roulage favorisera l'éclosion des nouvelles tiges qui combleront les derniers vides.

Ces différentes opérations effectuées aux époques indiquées, permettront aux plantes de végéter normalement, pour peu quelles soient favorisées par les conditions atmosphériques.

Les retarder de quelques semaines, c'est risquer de provoquer un tallage trop tardif qui ne permettrait pas aux tiges émises de se développer convenablement pour épier et fructifier, en supposant que les rouilles les aient respectées.

Agriculteurs qui avez le légitime souci de fonder des espérances sur le produit de votre labeur, ne vous laissez pas dominer par des négligences coupables qui trop souvent, hélas ! compromettent le meilleur de vos revenus.

A. BACHALA,

Directeur des Services Agricoles du Gers.

ASSOCIATION DE LA PROPAGANDE POUR LE VIN

Les souscriptions pour la Propagande pour le Vin sont reçues soit au Siège social, 72, Allées Paul-Riquet, soit à la Banque Roque, à Béziers, soit au compte de chèques postaux n° 106-79, Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

« **La vente des vins** », par Maître Delmas, Avocat à la Cour d'Appel d'Alger est un ouvrage spécial qui traite des contestations courantes qui se produisent entre le vigneron et le negociant en vins, à l'occasion de l'exécution du contrat de vente. Le but du livre de Maître Delmas est d'instruire de leurs droits et de leurs obligations, aussi bien le négociant que le vigneron en faisant passer sous leurs yeux des Jugements et des Arrêts avec des commentaires d'une grande portée pratique, de nature à empêcher litiges et procès.

Nous ne saurions trop recommander cet ouvrage à nos lecteurs,

Présenté d'une façon très claire, l'ouvrage est accompagné d'une foule de décisions de jurisprudence, qui le complète très heureusement et très utilement. Les parties principales sont : le contrat, l'agréage, la délivrance du vin, le retirement, les risques, la vente sur souches. Chacune est divisée en chapitres très complets. Relié en toile et d'un format pratique, ce livre dont l'utilité est incontestable est édité par « l'Imprimerie Minerva », rue Clauzel à Alger, qui l'envoie franco recommandé contre versement de 45 francs.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Accélération de la marche de certains trains

1° Train 5 départ 19 h. 45 de Paris sur Vintimille.

Le rapide 5 (wagon-lits, lits-salon, couchettes, 1re classes, wagon-restaurant), accéléré sur tout son parcours, arrive à Marseille 55 minutes plus tôt et à Nice 1 h. 25 plus tôt qu'auparavant (Marseille 7 h.49, Toulon 9 h. 18, Cannes 11 h.21, Nice 12 h. Menton 12 h. 59).

2° Train 21, départ 20 h. 30 de Paris sur Narbonne.

Le rapide 21 P.-L.-M.-142 Midi (voitures directes avec : lits-salon, couchettes, 1re, 2e, 3e classes) arrive à Narbonne une demi-heure plus tôt qu'auparavant (Vienne 4 h. 38, Nimes 8 h. 37, Montpellier 9 h. 36, Sète 10 h. 12, Béziers 11 h. 13, Narbonne 11 h. 42).

Ce train dessert la gare de Vienne (Isère).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les transactions de gros à gros sont restées sans aucune animation dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine. On est frappé par le manque presque total de mouvement dans les rues de Bercy et de la Halle-aux-Vins. Pour le peu d'affaires qui ont été traitées, les prix pratiqués ont plutôt marqué de la fermeté. On a payé des vins du Midi 8° de 185 à 190 fr. ; de 9° à 9°5, de 195 à 200 fr. ; des 10°, de 210 à 215 fr. ; des 10° supérieurs, de 225 à 230 fr. Des Algérie 11° ont été traités aux environs de 240 fr. Des Espagne vieux, l'ont été de 230 à 250 fr. suivant degrés et qualités. Pour des vins blancs du Midi, il a fallu payer 215 fr. ; 240 pour les blancs courants de la Gironde ; 230 fr., pour des 10° du Gers ; de 255 à 260 fr. pour des Espagnes vieux. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares du Paris.

La vente du commerce de détail paraît avoir été normale, sans plus, pendant les fêtes de fin d'année ; aussi les ordres reçus de ce côté restent-ils peu importants. Beaucoup comptent toujours sur une baisse des prix, que certains leur laissent espérer, et qui orientent même déjà un peu ainsi leurs prix, malgré la fermeté des cours à la propriété. C'est pourquoi sans doute on voit afficher, chez quelques petits marchands de vin « Baisse sur les vins ».

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 7 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 14 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°	125		
8 à 9°		8 à 9° 136 à 145	8 à 9° 140 à 150
9 à 10°	à	9 à 10° 145 à 165	9 à 10° 155 à 170
11°		10 à 12° 180 à 210	10 à 11° 175 à 205
11 à	200		
Rosé, Paillet, gris...		Blanc de Blanc 144 à 170	144 à 170
Blanc Bourret			

Le Syndicat Régional des Vignerons du Sud-Est communique :

Cave Coopérative de St-Geniès-de-Malgoirès, 700 hectos de vin rouge, 9 degrés, à 155 fr. l'hecto, pris en cave.

Du 8 janvier, Cave coopérative de St-Laurent-de-Carnots, 385 hectos, vin rouge, 9°2 à 150 fr. ; 100 hectos, vin rouge, 9°2 à 155 fr., enlèvement immédiat.

Du 11 janvier, Cave coopérative de Clarensac. 170 hectos vin rouge, 9°7, à 170 fr., enlèvement fin janvier.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 8 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 15 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°	130		
9°		8 à 9° 138 à 155	8 à 9° 140 à 157
10°	à	9 à 10°5 148 à 170	9 à 10°5 150 à 170
11°	190 fr.		
Rosé	17 à 17,50 le deg.	17 à 18	
Blanc de blanc		17 à 18	

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools de la Chambre d'Agriculture nous communique la cote suivante :

Vins : rouge, 8 degrés, de 143 à 150 francs l'hecto ; 9 degrés, 155 francs l'hecto ; 10 degrés, 165 francs l'hecto ; 11 degrés, de 185 à 195 francs l'hecto ;

12 degrés, de 205 à 215 francs l'hecto, suivant couleur, logement, qualité et situation de la cave.

Observations. — La demande se fait de plus en plus pressante spécialement pour les rosés et les blancs. Les degrés inférieurs accusent une hausse légère. La propriété résiste, la trouvant encore insuffisante.

Alcools : eau-de-vie de marc, 1.420 fr. les 100 degrés ; trois-six de marc, 1.430 francs les 100 degrés ; trois-six de vin, 1.478 francs les 100 degrés.

Lies vertes, prix moyen, 80 francs l'hecto.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 4 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 11 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°	140	»	
9°	à		»
10°	200 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	16,50 à 17,00	» »	»
Vins blancs	17,50 à 18,00	«	«
Petits degrés		17,25 à 18,00 —	17,50 à 18,50 —
Couleur moyenne		16 à 16,75 —	16,25 à 16,75 —
Supérieur		16,75 à 18 —	16,75 à 17,50 —

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, 8 à 11 degrés, 150 à 200 francs l'hecto, suivant couleur et qualité ; vins rosés, 18 à 17 francs le degré ; vins blancs, bourret et picpouls, 18 à 17 francs le degré.

Observations : Demandes actives ; prix très fermes.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 5 au 12 janvier 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 16,50 à 18 fr. le degré ; bourrets et picpouls, ««,»» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »» à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 janvier. 1929 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 5 au 12 janvier 1929 :

Vins rouges, 145 à 160 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges de 7 à 11 degrés, de 145 à 200 francs ; vins rouges supérieurs, 11 degrés et au-dessus, de 205 à 250 francs.

Observations. — Des propositions d'achat avec enlèvement immédiat pour certaines qualités se font de plus en plus pressantes. La production maintient sa résistance et les cours restent fermement soutenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 10 à 12 degré, de 17 fr. 50 à 17 fr. 00.

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 17 fr. 50 à 17 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 5 janvier *Vins nouveaux*	Cours du 12 janvier *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°			
9°	140	8°	8 à 9° 136 à 153
10°	à	à à	9 à 10° 153 à 168
11°	200 fr. l'hecto	11 17,00	10 à 11° 168 à 187
11 à 13°		le degré	
12°			

Perpignan. — *Cours des vins du 12 janvier.* — Communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins rouges, de 8 à 11 deg. 5, de 18 francs à 18 fr. 50 le degré. Légère hausse.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 9 janvier 1929. — Région, rouge 8 à 10· 16,50 à 17,50 ; blanc, 17,50 à 18,50; rosé, 17 à 18 l'hecto-degré, suivant qualité.

GIRONDE. — **Blanquefort.** — il ne s'est pas traité d'affaires notables pendant la semaine. En dehors du calme normal de l'époque, cette situation est due à l'attitude de certains vignerons qui espérant à tort ou à raison une amélioration dans les cours, ne sont pas vendeurs pour le moment. Quant aux négociants, iis sont occupés par leurs inventaires, et leurs achats se réduisent au nécessaire.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Vins rouges Bergerac, 10°, 1.650 francs le tonneau ; vins blancs Bergerac, 11°5 à 12°, 2.025 francs le tonneau ; vins Montbazillac Bergerac, 11°5 à 12°, 3.200 francs le tonneau.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureaux à Velaux. — *Fédération du Var.* — Le Beausset, 550 hl. rouge, 9°, 150 francs.

Fédération de Vaucluse. — Sérignan, 500 hl., 10°, 190 fr. ; 120 hl. rouge, 12°, 250 francs ; Valréas, 177 hl. rouge (grosse couleur), 237 fr. 60.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Lambesc, 350 hl. blanc, 9°5, 185 fr. ; 500 hl. rouge (pressoir) S. G. D., 145 francs ; 1.200 hl. rouge, 9°, 156 fr. ; 300 hl. rouge, 9°, 157 francs.

VAR. — **Syndicat des Vignerons du Var.** — *Commission de cotation des cours des vins et alcools.* — Situation stationnaire. Les affaires ont chômé par suite du mauvais temps qui a régné, mais on peut constater une reprise très nette dans les demandes qui se font de plus en plus nombreuses.

La tendance reste ferme à cause de la résistance des vendeurs et de la réserve du commerce qui n'achète que s'il y est contraint.

Les cours restent malgré cela, bien orientés, il y a même hausse de quelques points sur les vins courants dont on offre 17 à 17 fr. 50 le degré. Certaines ventes effectuées à des prix inférieurs s'appliquent à des vins défectueux.

Blancs et rosés se tiennent entre 17 et 19 fr. le degré sans grande demande car l'hiver n'est pas l'époque favorable à leur écoulement. Les alcools sont fermes, légèrement en hausse.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 5 janvier 1929.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»«» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »«»« à »«»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1250 à 1260; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 705 à 715 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 11 janvier 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	8 fr. 00 à «,«« le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	6 fr. 00 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 50 —
— — au-dessus.	7 fr. «« à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 9 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance très ferme. Marchandise très demandée, manque sur le marché.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 janvier 1929.

	courant	février	mars-avril
	—	—	—
Blé	153,75 P.	155,25-155,50	157 P.
Seigle	128 N.	127 N.	128 N.
Avoine noire.	127-127,25 P.	128 P.	130,50 P.
Avoine.......	123 N.	124,50 N.	128 N.

New York. — 11 janvier :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver..........	153 1/2	109.10	145.49	— 0.63
Juillet.....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre...................	..... ./.	.....	......	....
Décembre..................	131 1/2	93.87	124.64	— 0.64
Maïs disp.................	107 1/8	87.71	109.64	+ 00.5

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 115 1/2 c. le bushel (109 fr. 64 les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 5 janvier 1929.
Blé tendre colon 1er choix, 167 à 168 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 157 à 158 fr.
Blé dur colon, 159 à 160 fr.
Orge colon, 95 à 96 fr.
Avoine d'Algérie, 110 à 111 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 130 à 136 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 129 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 353 à 363 fr.; sulfate cuivre neige, 358 à 368 fr.; superphosphate minéral 14, 28 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 6 *au samedi* 12 *janvier* 1929

Nantes

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	0	3	7	2	»	2
Lundi	1	«	6	«	«	«
Mardi	3	1	6	3	»	9
Mercredi	2	0	8	3	«	»
Jeudi	3	1	8	6	«	1
Vendredi	1	1	»	3	«	»
Samedi	1	1	11	4	»	0.2
Total					27.4	60.3

Mourmelon

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	3	3	1	1	«	«
Lundi	»	«	4	4	»	»
Mardi	»	1	1	0	«	»
Mercredi	4	0	1	1	»	3
Jeudi	1	3	«	3	»	5
Vendredi	3	4	7	1	»	1
Samedi	2	5	10	2	»	8
Total					87.5	58.8

Rochefort

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	»	0	8	0	»	5
Lundi	«	2	10	1	4	»
Mardi	»	4	8	1	»	5
Mercredi	«	3	8	1	«	»
Jeudi	»	3	9	3	»	0.2
Vendredi	»	0	11	1	»	1
Samedi	»	2	10	10	»	2
Total					45.4	62.

Besançon

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	3	5	0	2	«	»
Lundi	2	0	1	«	2	»
Mardi	5	2	«	»	»	»
Mercredi	3	1	5	1	«	»
Jeudi	4	5	4	0	»	»
Vendredi	3	4	3	2	»	»
Samedi	5	1	7	1	»	«
Total					12	»

Clermont-Ferrand

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	2	4	2	4	»	»
Lundi	3	3	3	7	»	«
Mardi	6	4	0	2	»	3
Mercredi	5	3	5	4	»	»
Jeudi	0	1	8	2	»	»
Vendredi	1	2	9	4	»	1
Samedi	4	1	10	7	»	»
Total					9.7	11

Lyon

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	2	2	1	3	«	1.1
Lundi	2	0	7	1	2	0.2
Mardi	4	3	1	0	«	0.2
Mercredi	5	1	5	3	»	»
Jeudi	2	2	8	2	»	«
Vendredi	1	1	8	4	»	1
Samedi	2	1	9	0	1.4	0.8
Total					11.4	80.9

Bordeaux

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	1	1	8	2	«	4
Lundi	4	3	9	0	4	»
Mardi	8	4	4	»	0.2	«
Mercredi	2	2	8	8	»	3
Jeudi	3	1	9	1	»	»
Vendredi	1	«	10	1	«	«
Samedi	1	1	13	9	«	»
Total					40.2	45.8

Marseille

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	2	5	8	2	»	»
Lundi	7	5	7	2	3	«
Mardi	11	6	10	2	2	1
Mercredi	9	4	6	3	»	2
Jeudi	9	2	13	2	»	5
Vendredi	11	4	7	4	»	»
Samedi	11	7	10	5	»	12
Total					13.6	64.2

Toulouse

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	1	4	6	1	»	1
Lundi	6	4	7	4	»	1
Mardi	7	5	«	5	0.3	16
Mercredi	«	2	8	1	«	8
Jeudi	2	0	12	2	«	»
Vendredi	7	3	7	1	»	0.1
Samedi	7	4	10	7	»	«
Total					28.0	82.5

Montpellier

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	5.0	5.2	9.2	2.0	«	»
Lundi	5.7	4.5	8.5	0.5	»	8.5
Mardi	10.3	0.9	7.3	2.5	»	»
Mercredi	8.9	2.3	12.1	0.3	»	»
Jeudi	7.5	4.1	9.0	1.9	»	«
Vendredi	5.9	0.9	10.9	1.9	26.0	4.0
Samedi	6.0	3.9	15.7	8.0	6.5	«
Total					55.7	57.4

Perpignan

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	4	1	9	5	»	»
Lundi	9	3	9	0	»	«
Mardi	11	7	11	5	»	0.1
Mercredi	9	6	10	4	«	«
Jeudi	11	3	13	4	«	»
Vendredi	8	4	12	8	«	«
Samedi	»	6	10	5	«	12
Total					12.5	60.8

Alger

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Dimanche	16.2	6.9	«	»	«	»
Lundi	15.5	8.5	«	»	»	»
Mardi	14.1	10 0	11	9	2.5	20
Mercredi	10.5	4.0	11	10	10 1	8
Jeudi	10.2	4.8	12	10	3.6	»
Vendredi	11.5	3.1	12	9	4.2	«
Samedi	12.6	0.9	»	»	»	«
Total					65.5	23

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.